

ПОГОДЖУЮ:

Голова БК

Озернюк О.М.
« 29 » червня 2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

В.о. директора школи

Хижняк О.А.
« 29 » червня 2020 р.
Наказ від 26.06.2020 №56 -г



Посадова інструкція № 47

Члена робочої групи з розробки та впровадження принципів Системи НАССР

1. Загальні положення

3.1. Члени робочої групи призначаються і звільняються з посади директором школи.

3.2. Члени робочої групи повинні мати вищу або середньо-професійну освіту без вимог до стажу.

2. Обов'язки членів робочої групи

2.1. Робоча група повинна якомога повніше описати страви (назва, склад, фізична і хімічна структура, зміст мікроелементів, види обробки та приготування страви і кулінарних виробів, терміни зберігання та умови зберігання).

2.2. Описуючи страви і кулінарні вироби виготовлені в закладі, робоча група повинна відповісти на питання:

А) Як буде використовуватися продукт, а саме:

- чи готовий до вживання,

- вимагає нагрівання перед вживанням, для подальшої переробки і т.д.

Б) Вихованці якої вікової категорії будуть вживати дане блюдо.

В) Який температурний режим має готову страву при роздачі і скільки за часом воно може перебувати на плиті з моменту готовності.

2.3. Необхідна робочій групі інформація не обмежується готовою стравою. Інформація включає: (опис інгредієнтів, інвентар для приготування страви, пакувальних матеріалів і т.д. містять інформацію про походження, способи транспортування, пакування тощо, вміст мікроорганізмів, умови зберігання до використання).

В.о. директора школи:

Хижняк
(підпис)

Хижняк О.А.
(прізвище, ініціали)

" 29 " червня 2020 р.

З інструкцією ознайомлений:

Хижняк
(підпис)

Хижняк О.А.
(прізвище, ініціали)

" 29 " червня 2020 р.